

## Quinta das Bágeiras - Espumante Bruto Branco



Espumante - Bairrada

Classificação: Ainda não foi avaliado

**Preço:**

8,35 €

8,35 €

1,56 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Produtor: [Quinta das Bágeiras](#)

Descrição

É vinificado de bica aberta, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores de 1m<sup>3</sup> onde permanece entre 24 a 36 horas para fazer a decantação através de precipitação natural. No final deste processo, o mosto é transferido para depósitos de inox onde fermenta, com um

controlo de temperatura feito com queda de água refrigerada. Há um especial cuidado em colher as uvas que tenham o equilíbrio correto entre acidez e álcool. O vinho base é espumantizado, normalmente, em março do ano seguinte e, no caso do Reserva, estagia 12 meses em cave antes do degorgement. Trata-se de um espumante método tradicional, fermentado em garrafa, com a remuage feita à mão em pupitres de madeira. Sendo um bruto natural, não tem qualquer adição de açúcar no licor de expedição.

Pela primeira vez feito com Maria Gomes e Baga, mostra uma bela presença de fruta, com muitas notas limonadas, um leve toque vegetal a dar garra. Leve, harmonioso, elegante, com juventude e frescura.

### Comentários

Ainda não há comentários para este produto.